

# BISCUITS AU GINGEMBRE A L'ANCIENNE

Recette proposée par Lili Cube



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 40 biscuits environ

- 125 gr de beurre salé - 65 gr de golden syrup - 350 gr de farine - 180 gr de cassonade - 1/2 sachet de levure chimique - 1 cuil à café de bicarbonate alimentaire - 5 cm de gingembre frais râpé - 1 oeuf

---

1. Mettre le beurre et le golden syrup à fondre à feu doux dans une casserole.
2. Dans la cuve mettre la farine, la cassonade, la levure et le bicarbonate 15 sec / vit 14 en EXPERT.
3. Ajouter le gingembre râpé 10 sec / vit 14.
4. Ajouter le beurre et le golden syrup fondus 30 sec / vit 9.
5. Ajouter l'oeuf battu 30 sec / vit 9
6. Préchauffer le four à 170°. Sur une plaque recouverte d'une silpat ou papier cuisson, déposer des boules de la grosseur d'une petite noix, façonnées entre vos mains et aplatissez les légèrement. Espacez les de quelques centimètres et enfournez pour environ 15 à 20 mn selon le four.
7. Faites autant de fournées que nécessaire. Laisser refroidir sur une grille et conserver dans une boîte en fer environ une semaine, si vous ne les mangez pas tous le premier jour !

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Lili Cube